
Chleb żytni parzony

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3555 razy.

Witam.

Akurat przegladałem taka książeczkę o gotowaniu i jest tutaj przepis na Chleb żytni parzony.

4kg - maki żytniej,

2 litry wody,

4 dkg soli,

łyżeczka kminku,

50 dkg rozczyntu (zakwasu lub ciasta pozostałego po uprzednim pieczeniu).

1,5 kg maki wsypać do dziezy lub kamiennego garnka, zalać litrem gotującej wody i dobrze wymieszać, aby cała mąka się dobrze zaparzyła. Naczynie przykryć lnianym ręcznikiem i zostawić na trzy godziny.

Rozczyn chlebowy rozrzedzić litrem ciepłej wody, dodać do zaparzonej maki i energicznie rozrobić drewnianą łyżką. Powierzchnię posypać garstką maki, dziezę grubo nakryć i pozostawić w ciepłe do wyrosnięcia przez 20 godzin.

Po upływie tego czasu rozrząpć ciasto, wsypać resztkę maki i kminek, a następnie bardzo starannie wyrabiać i znowu zostawić do wyrosnięcia, co przy chlebie zaparzonym trwa nieco dłużej, a więc około 3 godzin.

Z wyrosniętego ciasta formować bochenki i wstawiać je do pieca. Po godzinie bochenki zwilżyć z wierzchu wodą i przestawić w inne miejsce, aby równo piekły się jeszcze przez prawie godzinę.

Po wyjściu z pieca nawilżyć się chleby jeszcze raz gorącą wodą i nakryć suchą ściereczką.

Przepis ten nie jest sprawdzony - tylko przepisałem. Widac, że są w nim niejasności - piec - temperatura?

Ale może dać to się jakoś "przeskoczyć"

From: "Grzegorz" <sosg26@free.polbox.pl>

dzięki pomogłeś mi w zadaniu domowym

Nadesłał(a):marcin <bfsmjhgz> 2006-04-27 14:04:02